Bedienungsanleitung

Druckkochapparate Serie 2300

Druckkochapparat
Typ DGN

Originalanleitung
Notice originale
Original instructions

Anleitung vor
Gebrauch lesen!
Lire la notice d'utilisation
avant l'emploi!
Read instructions before use!

Druckkochapparat mit High-speed
Typ DGNS

Mobiler Druckkochapparat
Typ M-DGN, M-DGNS

Datum	23.03.2015
Ersetzt	30.05.2011
Verfasser	VAE
PL	sig
Verantwortlich	VAE
Dok-Nr.	X101536D
Revision	7
Seiten	29

1 Sicherheitshinweise

Beachten Sie die Hinweise WARNUNG, VORSICHT und 👍 Empfehlungen. Halten Sie die Reinigungs- und Wartungshinweise ein. Diese tragen zur einwandfreien Funktion des Apparates bei.

1.1 Allgemein

Das Aufstellen, Anschliessen und die erstmalige Inbetriebnahme des Apparates darf nur durch ***konzessionierte Fachleute*** und von **ELRO *autorisiertem Personal*** erfolgen. Vorgängig ist zwingend die ***Montage- und Inbetriebnahmeanleitung*** zu lesen.
Bei unvorsichtiger Handhabung besteht Verbrennungs- oder Verbrühungsgefahr durch:

⇒ heisse Oberflächen
⇒ austretenden Dampf
⇒ überschwappendes Gargut

	Bei Fehlfunktion oder Beschädigung darf der Apparat nicht unter Druck gesetzt werden.
	Vorsicht heisse Oberfläche!
	Vorsicht heisse Oberfläche die berührt werden muss! Bedienen Sie Bedienelemente an den dafür vorgesehenen Griffen.
	Vorsicht austretender Dampf! Bei sämtlichen Apparateöffnungen kann Dampf austreten.
	Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!
	Der Apparat ist unter Aufsicht zu betreiben. Eine Ausnahme sind Betriebsarten mit „feuchter Hitze“ und „Niedertemperaturlangzeitgaren über Nacht“.
Füllmarke beachten!	Bei unsachgemässem Gebrauch (Einfüllen von Gargut über die max. Füllmarken ▽ oder bei Wallstufe 9 im Fortkochbereich) besteht Verbrühungsgefahr durch austretendes Gargut.
	Mobiler Apparat darf in gefülltem Zustand nicht bewegt werden.
	Sicherheitseinrichtungen sind in regelmässigen Abständen durch den ELRO Kundendienst auf deren ordnungsgemässe Funktion zu prüfen.
👍	Kochsalz in gelöster Form beigeben, resp. solange umrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

1.2 Hersteller

Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.3 ELRO Kundendienst

☎ +41 (0)56 648 94 11
✉ services@elro.ch

Inhaltsverzeichnis Seite

1 Sicherheitshinweise 2
1.1 Allgemein 2
1.2 Hersteller 3
1.3 ELRO Kundendienst 3
2 ELRO Druckkochapparat Serie 2300 6
2.1 Anwendungsbereich 6
2.1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung 6
2.1.2 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung 6
3 Apparateübersicht 7
4 ELRO Quick Cook Select QCS 8
4.1 Tastatursperre 8
4.2 Prozesszustandsanzeige 8
4.3 Hauptmenü 9
4.4 Manuelle Bedienung 9
4.4.1 Arbeits- und Einstellbereich 9
4.5 Betriebsarten 9
4.5.1 Arbeits- und Einstellbereich 10
4.5.2 Einstellen 10
4.5.3 Optionen zu Betriebsarten 11
4.5.4 Optionale Ausstattungen 11
4.5.5 Kochen (ca. 100°C) 12
4.5.6 Vitaldruckgaren (103°C-106°C) 12
4.5.7 Schonendes Vitaldruckgaren (100°C-103°C) 12
4.5.8 Vorgehensweise Vitaldruckgaren mit/ohne High-speed*) 13
4.5.8.1 Abbrechen Druckkoch Prozess 13
4.5.8.2 Druckkoch-Prozesse in Chargen 13
4.5.9 ELRO High-speed*) 14
4.6 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch 14
4.7 Chef to Chef 15
4.7.1 Langzeitgaren über Nacht 15
4.7.2 Kochen mit Optitherm 15
4.8 Richtwerte Garzeiten 16
4.9 ELRO Auslaufhahn 17
4.9.1 Reinigung 17
4.9.2 Wartung 17
4.10 ELRO Mehrfunktionenventil 18
4.10.1 Reinigung 18
4.10.2 Wartung 18
4.11 ELRO Sicherheitsverschluss 19
4.11.1 Reinigung 19
4.11.2 Wartung 19
4.12 Hebe-/Senkvorrichtung*) 20
4.12.1 Reinigung 20
4.12.2 Wartung 20
4.13 ELRO PMS, Power Management System 21
4.14 Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS*) 21

4.15 Spannungsunterbruch 21
4.16 Spannungsausfall 21
4.17 Mobiler Apparat*) 22
4.17.1 Aufstellen 22
4.17.2 Anschliessen 22
4.17.3 Abbau 22
4.17.4 Reinigung 22
4.17.5 Wartung 22
4.18 Filter Filterüberwachung*) 23
4.18.1 Werkseinstellung Filter 23
5 Reinigung 23
5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC 23
5.2 Längerer Nichtgebrauch 23
6 Wartung 24
7 Information/Service 24
7.1 Kontrast 24
7.2 Sprache 24
7.3 SW und HW, Softwareschlüssel 24
7.4 Apparateinformationen 25
7.5 Benutzercode 25
7.6 Kochprogramme 26
7.6.1 Kochbuch 26
7.6.2 Erstellen von Kochprogrammen 26
7.6.3 Editieren von Kochprogrammen 26
7.6.4 Speichern von Kochprogrammen 27
7.6.5 Einstellen von Zeitzone, Uhr und Datum 27
7.7 Kochprogramme und Einstellungen 28
7.7.1 Filterkapazität 28
7.7.1.1 Filterwechsel 28
7.7.2 Water Dosing System WDS*) kalibrieren 29
7.7.2.1 Funktionskontrolle 29
7.7.3 Temperatureinheit einstellen 29
7.7.4 Volumeneinheit einstellen 29
7.7.5 Horn 29
7.7.6 Timeout 29
7.7.7 Fehlermeldungen 29
7.7.8 Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur 29

*) Optionen

2 ELRO Druckkochapparat Serie 2300

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf eines ELRO Druckkochapparates der Serie 2300.
Wir sind sicher, dass dieser Apparat Ihre Ansprüche im täglichen Küchenbetrieb vollumfänglich befriedigt. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig bevor sie den Apparat in Betrieb nehmen. Optionen sind in dieser Anleitung mit der Fussnote *) versehen.

2.1 Anwendungsbereich

Dieser Apparat ist für den Einsatz in folgenden Kundensegmenten bestimmt:

⇒ Heime, Schulen, Internate
⇒ Alten- und Pflegeheime, Altersresidenzen
⇒ Catering- und Feinkostunternehmen
⇒ Regionalspitäler, Kliniken und Anstalten
⇒ Kasernen
⇒ Betriebsverpflegung, Zentralküchen
⇒ Gastronomie, Hotellerie
⇒ Kreuzfahrtschiffe/-reedereien
⇒ Airline-Catering

2.1.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der ELRO Apparat der Serie 2300 ist für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt.
Er wird als moderner Universalkochapparat zum vorteilhaften

⇒ Überdruckgaren
⇒ Gleichdruckgaren
⇒ Dämpfen

eingesetzt. Der Apparat wird in Grossküchen von ***instruiertem Personal*** verwendet.
Die Verwendung in Fahrzeugen, auf Schiffen oder in Flugzeugen bedarf der Genehmigung des Herstellers.

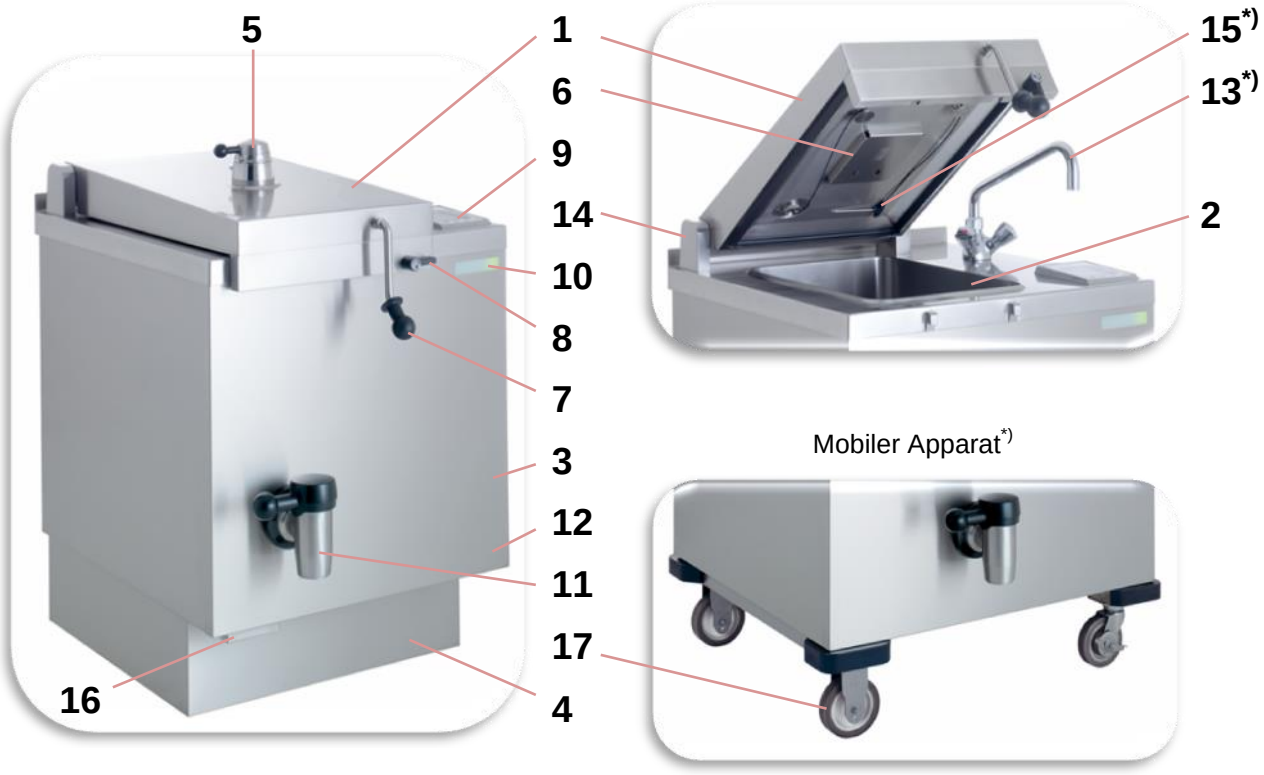
2.1.2 Nicht bestimmungsgemässe Verwendung

Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann für Personen und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.
Insbesondere dürfen keine Produkte verarbeitet werden, die

⇒ giftige Dämpfe
⇒ ätzende Dämpfe

verursachen, oder sich bei einer Temperatur von unter 120°C selbst entzünden.
Dieser Apparat kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Apparates unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Apparat spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden

3 Apparateübersicht

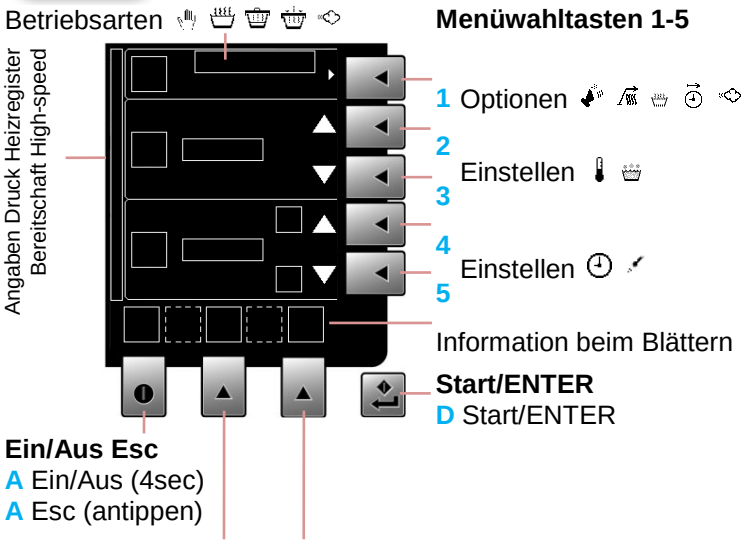


1. Apparatedeckel
2. Tiegel/Garraum
3. Konsole
4. Sockel
5. ELRO Mehrfunktionenventil
6. Prallblech
7. Deckelgriff
8. Bediengriff ELRO Sicherheitsverschluss
9. Display Steuerung 90
10. Prozesszustandsanzeige
11. ELRO Auslaufhahn
12. Apparatenummer eingraviert (5-stellig)
13. Aufbaumischbatterie*)/WDS Water Dosing System*)
14. Hygienescharnier
15. Kerntemperaturfühler*)
16. Sicherheitsventil
17. Lenk- und Bockrollen
18. Hebe-/Senkvorrichtung*)

*) Optionale Ausstattungen

4 ELRO Quick Cook Select QCS

Die Bedienung mit ELRO QCS ermöglicht einfachste Bedienung und Reproduzierbarkeit. Sie bedienen den Apparat mit Hilfe der neun Tasten beim Display der Steuerung 90. Sie können die Speisen mit Betriebsarten oder Kochprogrammen zubereiten. Zudem können Sie unterschiedlichste Informationen abrufen.



Betriebsart gestartet

Kochprogramme

*Fixkochprogramm – diese können nicht verändert werden

4.1 Tastatursperre

In Kochprogrammen (3x pro sec) (5) Tastatursperre

In Betriebsarten / Manuelle Bedienung (3x pro sec) (D) Tastatursperre

Aufheben der Sperre:

Wiederum durch (3x pro sec) der entsprechenden Taste (5) oder (D)

A Ein/Aus (4sec) funktioniert auch bei aktivierter Tastatursperre!

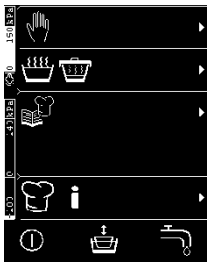
4.2 Prozesszustandsanzeige

ROT BLINKEN	GELB BLINKEN	GRÜN	GRÜN BLINKEN
Fehler Display	Eingabe erforderlich	Gestarteter Prozess	Apparat am vorheizen

4.3 Hauptmenü

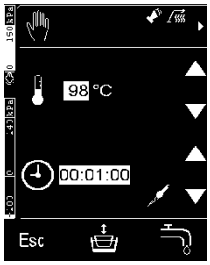
Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Apparates sind Sie im Hauptmenü. Nach jeder weiteren Einschaltung steht Ihnen die zuletzt getätigte Betriebsart/Kochprogramm zur Verfügung.

Durch Betätigen (A) gelangen Sie ins Hauptmenü.

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Manuelle Bedienung (2) Betriebsarten (3) ELRO QCS Kochbuch (4) – (5) Hilfe/Information
	(A) Ein/Aus (B) – (C) WDS Water Dosing System*) (D) Prozess starten

4.4 Manuelle Bedienung

In der Manuellen Bedienung können Sie Temperatur/Wallstufe, Zeit/Kerntemperatur*) ungeachtet der Betriebsart eingeben.

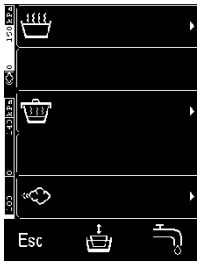
	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) ⇨ Optionen (2) Temperatur/Wallstufe erhöhen (3) Temperatur/Wallstufe verringern (4) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen (5) Zeit/Kerntemperatur*) verringern
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) – (C) WDS Water Dosing System*) (D) Prozess starten

Lesen Sie im Kapitel Betriebsarten wie Sie Temperatur/Wallstufe, Zeit/Kerntemperatur*) eingeben/ändern und Optionen aktivieren/deaktivieren.

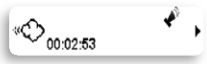
4.4.1 Arbeits- und Einstellbereich

	Betriebsart	Einstellen	Arbeits- und Einstellbereich	Gestartet
	Manuelle Bedienung		Temperatur 0°C-Siedepunkt Wallen 1-9 Temperatur Siedepunkt+1°C-250°C	

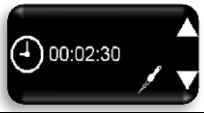
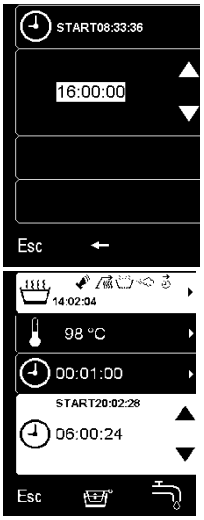
4.5 Betriebsarten

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Kochen (2) – (3) Druckgaren (4) – (5) High-speed*)
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) - (C) WDS Water Dosing System*) (D) –

4.5.1 Arbeits- und Einstellbereich

	Betriebsart	Einstellen	Arbeits- und Einstellbereich	Gestartet
	Kochen		Temperatur 30°C-Siedepunkt Wallen 1-9	
	Vitaldruckgaren		Temperatur 103°C-106°C	
	Schonendes Vitaldruckgaren		Temperatur 101°C-103°C	
	High-speed*)		Kein	

4.5.2 Einstellen

	Funktion	Einstellen	Beschrieb
	Temperatur		(2)(3) Arbeits- und Einstellbereich gemäss obiger Tabelle
	Wallen		Nach 99°C Umschalten auf Wallstufe 1-9 Stufen zur Leistungseinstellung z.B. „--7“ entspricht einer Leistung von 77% des Apparateanschlusswertes
	Zeit		Einstellen der Zeitdauer (4)(5) --:--:-- bedeutet Dauerbetrieb Zeit kleiner 0 Umschalten Kerntemperatur *)
	Start mit Uhrzeit		Zeitverzögerten Start über Optionen (1) aktivieren. Durch Betätigen der entsprechenden (1) bis (5) können Sie die Werte verändern.

4.5.3 Optionen zu Betriebsarten

			Betriebsarten			
Aktiv	Inaktiv	Option				
		Horn	●	●	●	○

Wenn das Horn ertönt, müssen Sie dieses quittieren. Betätigen Sie beliebige Taste, das Horn verstummt.
Das Horn ertönt/Prozesszustandsanzeige blinkt, wenn:

⇒ Vorheizphase abgeschlossen ☞ Sie können Prozess starten (D).

⇒ Prozess/Charge beendet ☞ Sie können Prozess/Charge erneut starten (D).

☝ Horn inaktiv ☞ Beachten Sie die Prozesszustandsanzeige.

		Vorheizen	●	●	●	

⚠ VORSICHT Nur mit sauber gereinigtem, trockenem Garraumboden vorheizen!

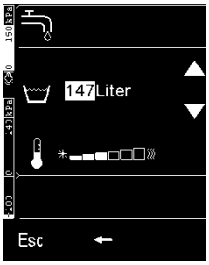
		Optitherm, das aktive Symbol blinkt, wenn Optitherm in Kochprozess eingreift		●		
		Start mit Uhrzeit		●	●	○
		High-speed		●	●	○

● Option möglich ○ Option mit Einschränkung, Apparat darf nicht unbeaufsichtigt sein!

4.5.4 Optionale Ausstattungen

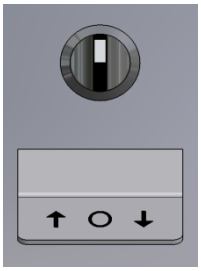
Funktion	Einstellmodus	Beschrieb
Kerntemperatur*)		Kerntemperatur (4)(5) einstellen Kerntemperatur > 100°C ⇨ Zeit

Der 6-Punkt Kerntemperaturfühler ermöglicht gradgenaues Garen.
☝ Achten Sie darauf, dass Sie den Kerntemperaturfühler möglichst in der Mitte des Garguts einstechen.

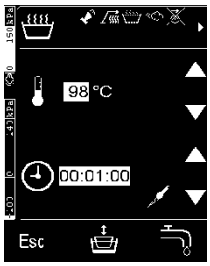
ELRO WDS*) Water Dosing System		(1) WDS Water Dosing System*) (2) Wassermenge erhöhen (3) Wassermenge verringern (4) Temperatur kalt - heiss (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) ⇨ zurück (C) – (D) –

Stellen Sie mit (2)(3) die gewünschte Wassermenge ein. (4) definieren Sie die Wassertemperatur. Starten Sie den Wasserauslauf (D).

Wenn Sie den Wasserauslauf stoppen wollen, drücken Sie erneut (A).

Hebe-/Senkvorrichtung*)		Bedienung über Wahlschalter AUF / O / AB

4.5.5 Kochen (ca. 100°C)



Menüwahltasten/Funktionstasten

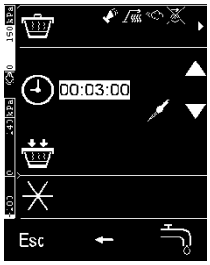
(1) ⇨ Optionen
(2) Temperatur/Wallstufe erhöhen
(3) Temperatur/Wallstufe verringern
(4) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen
(5) Zeit/Kerntemperatur*) verringern

(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) –
(C) WDS Water Dosing System*)
(D) Prozess starten

Wallstufe 9

Kerntemperatur*)

4.5.6 Vitaldruckgaren (103°C-106°C)



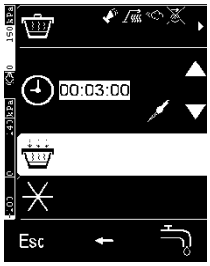
Menüwahltasten/Funktionstasten

(1) ⇨ Optionen
(2) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen
(3) Zeit/Kerntemperatur*) verringern
(4) Vitaldruckgaren
(5) Deckelkühlung

(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) Zurück zu Betriebsarten
(C) WDS Water Dosing System*)
(D) Prozess starten

Kerntemperatur*)

4.5.7 Schonendes Vitaldruckgaren (100°C-103°C)



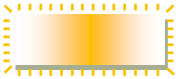
Menüwahltasten/Funktionstasten

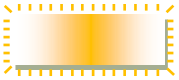
(1) ⇨ Optionen
(2) Zeit/Kerntemperatur*) erhöhen
(3) Zeit/Kerntemperatur*) verringern
(4) Schonendes Vitaldruckgaren
(5) Deckelkühlung

(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) Zurück zu Betriebsarten
(C) WDS Water Dosing System*)
(D) –

Produktionsleistung	Die maximale Produktionsleistung pro Stunde (z.B. Kartoffeln geviertelt)		
Inhalt bis max. Füllmarke [l]	**93**	**180**	**272**
Max. Menge [kg pro Charge]	20	40	60
Max. Produktion [Menge pro Stunde]	60	120	180

4.5.8 Vorgehensweise Vitaldruckgaren mit/ohne High-speed*)

1. Setzen Sie das Bodenblech ein.
2. Geben Sie Wasser in den Garraum (Boden 2-3cm bedecken)
3. ohne Speed Apparat kalt ⇒ (1) Option Vorheizen einschalten
   mit Speed Apparat kalt ⇒ (1) Option Vorheizen und Speed einschalten
4. Sicherheitsabfrage High-speed: (4) STARTEN
5. Horn ertönt (wenn aktiv) - Prozesszustandsanzeige blinkt gelb 
6. Quittieren Sie diese Meldung (D)
7. Verteilen Sie die zu garenden Produkte in gelochten GN-Körben 1/1-150.
8. Bei klein geschnittenen TK- oder Frischprodukten eignen sich GN-Körbe 1/1-100.
9. Hängen Sie die GN-Körbe in den Garraum, oder stellen Sie diese auf das Bodenblech
10. Kontrollieren Sie, dass das Prallblech korrekt angebracht ist.

    Schliessen Sie den Apparatedeckel mit geöffnetem ELRO Mehrfunktionenventil
11. Verriegeln Sie den Sicherheitsverschluss ⇒ OFFEN / ZU
12. Schliessen Sie das ELRO Mehrfuktionenventil
13. Starten Sie den Prozess (D)
14. Signalstift hebt sich aus dem ELRO Mehrfunktionenventil sobald sich Druck im Garraum aufgebaut hat
15. Am Ende des Druckgarprozesses wird die Deckelkühlung aktiviert. Der Druck im Garraum baut sich ab
16. Horn ertönt (wenn aktiv) - Prozesszustandsanzeige blinkt gelb 
17. Quittieren Sie diese Meldung (D)

⚠ VORSICHT	Es kann vorkommen, dass beim Nachdämpfen die Deckelkühlung erneut in Betrieb gesetzt wird.

18. Öffnen Sie das ELRO Mehrfunktionenventil ***langsam***. Der Garraum wird entlüftet, der Druck abgebaut.

    Der rote Signalstift senkt sich im ELRO Mehrfunktionenventil
19. Öffnen Sie den Sicherheitsverschluss ⇒ ZU / OFFEN
    öffnen Sie anschliessend den Apparatedeckel

⚠ VORSICHT	Öffnen Sie den Deckel nur einige Zentimeter. Gargut kann überschäumen. Ist dies der Fall, schliessen Sie den Deckel und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat.

4.5.8.1 Abbrechen Druckkoch Prozess

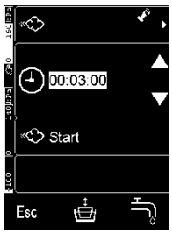
Betätigen Sie während des Druckgarprozesses (5) Deckelkühlung , der Prozess wird abgebrochen.

4.5.8.2 Druckkoch-Prozesse in Chargen

Kontrollieren Sie zwischen den Chargen, ob sich genügend Wasser im Garraum befindet.

4.5.9 ELRO High-speed*)

Diese Betriebsart eignet sich zum Aufbereiten von Speisekomponenten.

Einstellmodus	Menüwahltasten/Funktionstasten	Gestarteter Prozess	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) ⇨ Optionen (2) Zeit erhöhen (3) Zeit verringern (4) Start High-speed (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) zurück oder Autolift*) (C) WDS Water Dosing System*) (D) –		(1) ⇨ Optionen (2) Zeit erhöhen (3) Zeit verringern (4) Stopp High-speed (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) zurück oder Autolift*) (C) WDS Water Dosing System*) (D) –

VORSICHT	Verbrühung durch Dampf! Betätigen Sie während dem Be- oder Entladen des Kochraums niemals (4). Öffnen Sie während dem Prozess niemals den Deckel.

☝ Die Funktion High-speed als Option steigert die Produktionsleistung

Sicherheitsabfrage mit Start (4) quittieren!

4.6 Grundzubereitungsarten im ELRO QCS Kochbuch

Im ELRO QCS Kochbuch finden Sie Grundzubereitungsarten mit vordefinierten, prozesssicheren Werten, die optimale Kochergebnisse garantieren. Diese Fixkochprogramme erkennen Sie an dem * vor dem Kochprogrammnamen. Sie können diese Fixkochprogramme als Basis für eigene Kochprogramme verwenden. Ändern Sie die Einstellungen (Temperatur, Zeit, Optionen, Phasen etc.) und speichern Sie das Kochprogramm unter neuem Namen.

4.7 Chef to Chef

Besuchen Sie unsere Homepage www.ELRO.ch. In der Rubrik Chef to Chef finden Sie Tipps und Informationen aus der Praxis.

4.7.1 Langzeitgaren über Nacht

Viele Produkte eignen sich für ein Langzeitgaren über Nacht. Damit steigern Sie die Produktionsleistung, senken Energiekosten, verbessern die Produktqualität, verringern den Gargewichtsverlust und gewinnen Zeit!

Siedfleisch, Tafelspitz etc.

Fleisch kurz blanchieren, mit frischem Wasser überdecken.
Wurzelgemüse beigeben. **Achtung kein Salz beigeben** (Fleisch wird rot)! Deckel schliessen

Fixkochprogramm ****Langzeitgaren über Nacht***. Prozess starten (D).

Rinderbraten, Schmorbraten etc.

Fleisch anbraten, Sauce ziehen mit Fond überdecken, Deckel schliessen.

Fixkochprogramm ****Langzeitgaren über Nacht***. Prozess starten (D).

Brühen, Fonds und Grundsaucen

Brühen oder Grundsaucen ansetzen. Knochen etc. in GN Körbe verteilen, erleichtert am nächsten Tag das Entnehmen. Saucen, Brühen aufkochen, abschäumen, abfetten.

Fixkochprogramm ****Langzeitgaren über Nacht.*** Temperatur 90°C einstellen, Prozess starten (D).

4.7.2 Kochen mit Optitherm

Mit dickflüssigen, pastösen und schwierig zu erwärmenden Speisen erreichen Sie optimale Ergebnisse. Optitherm verhindert das Ansetzen/Anbrennen am Tiegelboden.

Polenta, Milchreis, Griessbrei etc.

Fixkochprogramm ****Sieden***.
Sieden 98°C mit Optitherm (blinkt, wenn im Eingriff), Horn und Vorheizen .
Flüssigkeit (Milch, Brühe etc.) beigeben.
Prozess starten (D). Vor dem Siedepunkt ertönt Horn , (D) quittieren.
Kochwallstufe 9 (2)(3), Prozess starten (D).
Flüssigkeit umrühren und schnell zum Kochen bringen. Polenta, Milchreis oder Griess beigeben, gut umrühren.
(A) Prozess stoppen, Temperatur (2)(3) auf 94°C und Garzeit (4)(5) auf 30-40 Minuten stellen, Prozess starten (D).

Creme/Pudding

Fixkochprogramm ****Sieden***.
Sieden 98°C mit Optitherm (blinkt, wenn im Eingriff), Horn und Vorheizen .
Flüssigkeit (Milch ohne Zucker) beigeben, Prozess starten (D). Vor dem Siedepunkt ertönt Horn .
(D) quittieren.
Kochwallstufe 9 (2)(3), Prozess starten (D).
Milch unter ständigem rühren schnell zum Kochen bringen.
Das angerührte Cremepulver mit Zucker beigeben, kurz ziehen lassen nicht mehr Kochen lassen.
(A) Prozess stoppen und Creme/Pudding sofort abfüllen.

4.8 Richtwerte Garzeiten

Im ELRO Druckkochapparat lassen sich ohne weiteres verschiedene Gemüse miteinander dämpfen, ohne dass geschmackliche Übertragungen auftreten.
Die Temperaturen variieren je nach Beschickungsmenge und Zustand des Produkts (Frisch- oder Tiefkühlprodukt TK). ☝ Bei TK-Gemüse halbieren sich die Garzeiten.
Die Bedürfnisse in der Altersverpflegung und der Restauration an das Gargut sind unterschiedlich.

Frischgemüse Vitaldruckgaren	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Salzkartoffeln in Würfel geschnitten	10 - 15	6 - 8
Kartoffeln ganz, in der Schale (je nach Grösse)	20 - 30	12 - 20
Blumenkohl Röschen	6 - 10	3 - 5
Karotten ganz	10 - 15	8 - 10
Karotten geschnitten	5 - 10	3 - 5
Kohlrabi geschnitten	5 - 10	3 - 5
Sellerie geschnitten	5 - 8	3 - 5
Randen ganz (Rote Beete)	50 - 70	30 - 50
Kabis und Kohl (Wirsing)	15 - 20	10 - 15
Bohnen grün	5 - 10	3 - 5
Fenchel ganz	20 - 30	15 - 30
Fenchel geschnitten	8 - 12	5 - 8
Bruxeller Chicorée ganz	15 - 20	10 – 15
Schmorgerichte Vitaldruckgaren	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Rindsragout	45 - 55	30 - 40
Kalbshaxen geschnitten	30 - 45	25 - 35
Kalbfleischroulladen	20 - 30	15 - 20
Kalbsgeschnetzeltes 2. Qualit.	15 - 20	10 - 15
Trutengoulasch	15 - 25	15 - 20
Rindsaftschnitzel	25 - 40	25 - 35
Rindschmorbraten	75 - 90	60 - 90
Rehragout	30 - 45	25 - 35
Schweinebraten (Nacken)	60 - 90	60 - 75
Schweineragout	30 - 45	25 - 30
Kalbsschulter	60 - 80	50 - 65
Hähnchenkeulen	25 - 35	15 - 25
Lammhaxen geschnitten	30 - 40	25 - 30
Lammgigot	60 - 85	50 - 75
Kerntemperatur Richtwerte Vitaldruckgaren		Temperatur °C
Geflügel		75
Schweinehals		80
Schweinrücken		73
Rinderschmorbraten		90
Kalbsschulterbraten		72 - 75
Lammgigot		70 - 75

4.9 ELRO Auslaufhahn

Ermöglicht das vollständige Entleeren des Garraums.
Verhindert das Befüllen bei unsachgemässer Montage und ungewolltes Öffnen durch Anstossen/Anfahren.

VORSICHT

Entnehmen Sie den Ventilkolben (1) des ELRO Auslaufhahns nur bei geöffnetem Apparatedeckel!

VORSICHT

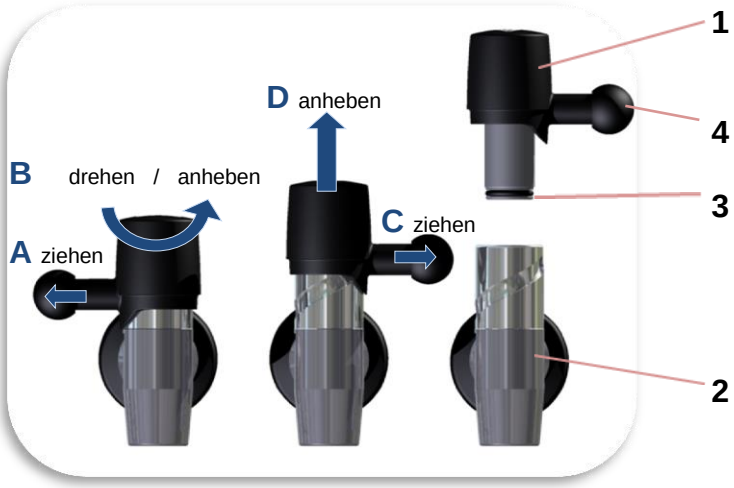
Der ELRO Auslaufhahn wird während dem Betrieb heiss! Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bediengriff.

WARNUNG

Beim Entleeren besteht Verbrühungsgefahr durch heisses Gargut oder austretenden Dampf. Halten Sie beim Öffnen Abstand.

4.9.1 Reinigung

1 Ventilkolben
2 Ventilkörper
3 Dichtungen
4 Bediengriff



Reinigen Sie den Ventilkolben (1) und Ventilkörper (2) nach jedem Gebrauch mit handelsüblichen Reinigungsmitteln.

4.9.2 Wartung

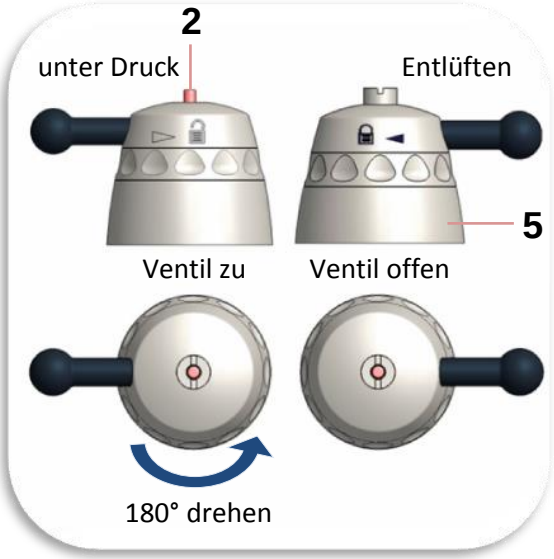
VORSICHT

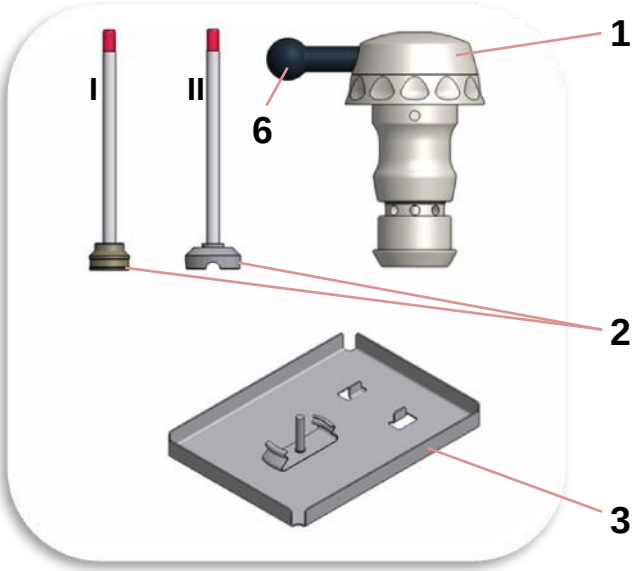
Prüfen Sie nach jedem Gebrauch/Reinigung
- ☞ die einwandfreie Funktion
- ☞ ob Teile Beschädigungen und
- ☞ Dichtungen (3) Risse oder Schnitte aufweisen.

Falls die korrekte Funktion nicht gewährleistet ist, oder Teile beschädigt sind, fordern Sie den ELRO Kundendienst an.
Reiben Sie den Ventilkolben (1) mit Vaseline oder Glyzerin ein bevor Sie ihn einsetzen (mindestens einmal wöchentlich).

4.10 ELRO Mehrfunktionenventil

1 Ventiloberteil
2 Signalstift I oder II
3 Prallblech
4 Apparatedeckel
5 Überwurfmutter
6 Bediengriff





VORSICHT

Prallblech (3) muss während dem Betrieb korrekt angebracht sein!
Falls Sie Gargut in Siedebeutel/Vakuumbeutel in den Tiegel geben, müssen Sie diese so platzieren, dass diese das Prallblech (3) nicht verstopfen.
Der richtige Signalstift (2) muss eingesetzt sein!
Signalstift I für: DGN, DGNS, DBGN-EDS, DBGNS-EDS, DBGNI-EDS
Signalstift II für: DBGN-ED und DBKGN-ED

VORSICHT

Das ELRO Mehrfunktionenventil wird während des Betriebes heiss. Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bediengriff.

WARNUNG

Das ELRO Mehrfunktionenventil kann während dem Betrieb ansprechen oder manuell geöffnet werden. In beiden Fällen tritt heisser Dampf aus! Halten Sie nie den Kopf und Gliedmassen während dem Betrieb vor oder über das ELRO Mehrfunktionenventil.

4.10.1 Reinigung

	Ventiloberteil (1)	Signalstift (2)	Prallblech (3)
Nach jedem Gebrauch		X	X
Wöchentlich	X		

Vorgehensweise:
Ventil ist im Zustand offen, Apparatedeckel (4) öffnen
Prallblech (3) abziehen, Signalstift (2) entnehmen
Apparatedeckel (4) schliessen, Ventiloberteil (1) von Überwurfmutter (5) los schrauben, Ventiloberteil (1) entnehmen.
Ventiloberteil (1), Prallblech (3), Signalstift (2) unter fliessendem Wasser reinigen.
Setzen Sie das ELRO Mehrfunktionenventil in umgekehrter Reihenfolge zusammen.

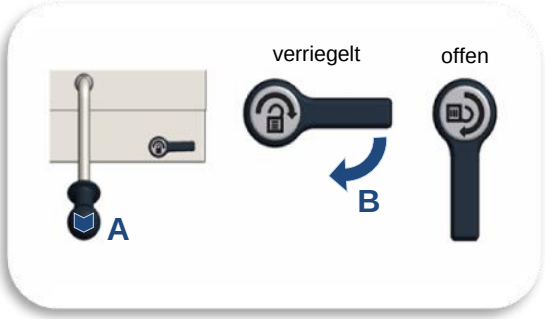
4.10.2 Wartung

VORSICHT

Kontrollieren Sie das ELRO Mehrfunktionenventil regelmässig auf dessen korrekte Funktion oder ob Teile beschädigt sind. Falls dies nicht gewährleistet ist, setzen Sie den Apparat nicht mehr unter Druck. Fordern Sie umgehend den ELRO Kundendienst an.

4.11 ELRO Sicherheitsverschluss

1 Deckelgriff
2 Bediengriff
3 Apparatedeckel



Apparatedeckel öffnen:
A Deckelgriff (1) mit der linken Hand nach unten drücken
B Bediengriff (2) mit der rechten Hand 90° nach unten drehen.

Setzen Sie den Apparat bei Fehlfunktionen des ELRO Schnellverschlusses nicht unter Druck. Informieren Sie umgehend den ELRO Kundendienst.

Öffnen Sie den Druckdeckel unter keinen Umständen mit Gewalt.

Es besteht Verbrühungsgefahr! Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Apparatedeckels, dass der Garraum druckfrei ist. Beachten sie den roten Signalstift des ELRO Mehrfunktionenventils.
Öffnen Sie den Deckel nur einige Zentimeter. Gargut kann überschäumen. Ist dies der Fall, schliessen Sie den Deckel und warten Sie, bis sich der Schaum gesetzt hat.

Der ELRO Sicherheitsverschluss wird während dem Betrieb heiss. Verwenden Sie zur Bedienung den dafür vorgesehenen Bedien-/Deckelgriff.

Achten Sie beim Schliessen des Apparatedeckels, dass die Flächen um den Garraum frei sind, damit beim Schliessen keine Gegenstände/Extremitäten geklemmt werden.

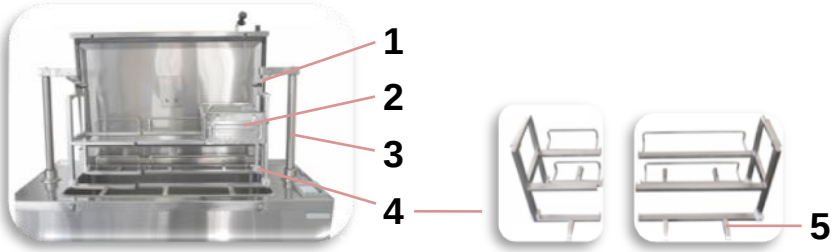
4.11.1 Reinigung

Reinigen Sie den ELRO Sicherheitsverschluss mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Beachten Sie den Beipackzettel für die Anwendung des Reinigungsmittels.

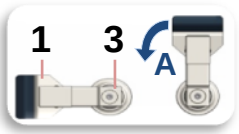
4.11.2 Wartung

Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion. Ist diese nicht gewährleistet fordern Sie den ELRO Kundendienst an.

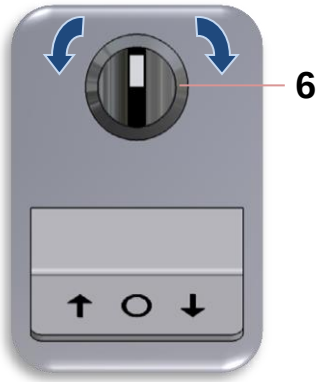
4.12 Hebe-/Senkvorrichtung*)



1 Einhängelasche
2 GN-Korb
3 Hubsäulen
4 Gestell für Körbe
5 Gleiter



Hubsäulen (3) mit Einhängelaschen (1) befinden sich ganz unten, die Einhängelaschen (1) sind nach Hinten geschwenkt.
Stellen Sie das Gestell für Körbe (4) in den Tiegel. Drehen (**A**) Sie die Einhängelaschen (1) über den Tiegel.
Hängen Sie die Einhängelaschen (1) durch leichtes Anheben-Ziehen (**B**) und Schwenken (**C**) im Gestell für GN-Körbe (4) ein.



Drehen Sie den Drehschalter (6) im Gegenuhrzeigersinn, (**1**) das Gestell hebt sich aus dem Tiegel.
Beschicken Sie das Gestell (4) mit Körben (2).
Drehen Sie den Drehschalter (6) im Uhrzeigersinn, das Gestell mit Körben (4) senkt sich in den Tiegel.
Wenn das Gestell samt Körben ganz unten ist, können Sie die Einhängelaschen (1) vom Gestell für Körbe (4) lösen.
Schwenken Sie die Einhängelaschen (1) nach hinten weg.
Starten Sie den Garprozess (**D**).
Sobald Sie den Drehschalter loslassen stoppt die Hebe-/Senkvorrichtung.

⚠ VORSICHT

Vorsicht Klemm- oder Quetschgefahr!
Achten Sie beim Heben- und Senken des Einsatzgestells, dass der Bereich zwischen Einsatzgestell und Garraum frei ist, damit beim Heben- und Senken keine Gegenstände/Extremitäten geklemmt werden.

⚠ VORSICHT

Es besteht Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Körbe (2) bzw. Gestell für Körbe (4) während und nach dem Kochbetrieb. Benutzen Sie beim Be- und Entladen, Auf- und Abbau geeignete Schutzbekleidung (z.B. Handschuhe).

4.12.1 Reinigung

Reinigen Sie die Hebe-/Senkvorrichtung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln. Beachten Sie den Beipackzettel für die Anwendung des Reinigungsmittels.

4.12.2 Wartung

⚠ VORSICHT

Überprüfen Sie den Tiegel auf Kratzspuren. Stellen Sie solche fest, überprüfen Sie die Gleiter (5) am Gestell für Körbe (4) auf deren Abnutzung und Informieren Sie den ELRO Kundendienst.

4.13 ELRO PMS, Power Management System

Mit dem ELRO PMS (**P**ower **M**anagement **S**ystem) können Sie die ***Energie- und Installationskosten*** senken. Sie können drei bis zwölf Apparate in ein PMS einbinden. Das heisst, die Apparate teilen den festgelegten Gesamtanschlusswert unter sich auf. In einer PMS Apparategruppe ist der Anschlusswert gegenüber der maximalen Anschlussleistung, der in dieser Gruppe befindlichen Apparate, um bis 30% reduziert.

Welcher Apparat kurzzeitig mit reduziertem Anschlusswert betrieben wird (PMS aktiv), erkennen Sie an der blinkenden Temperaturanzeige auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit PMS die Heizung kurzzeitig aus sein kann.
Wenn bei einem Apparat des PMS-Verbundes die Stromversorgung und/oder die Kommunikationsleitung während zwei Wochen (14 Tage) unterbrochen ist, wird auf allen Apparaten im PMS-Verbund beim Einschalten der Fehler 26 ausgegeben. Diese Meldung muss mit der Taste (**1**), (**2**) oder (**3**) quittiert werden. Danach können Sie den Betrieb mit dem Apparat wie gewohnt aufnehmen. Es wird empfohlen die Datenleitung durch die zuständige Person (Bsp.: EDV – Verantwortlicher, Elektriker) zu überprüfen, um sicher zu stellen, dass der festgelegte Gesamtanschlusswert für die PMS- Apparategruppe nicht überschritten wird.

4.14 Bauseitige Leistungsoptimierungsanlage LBS*)

Dieser Apparat kann zum Anschluss an eine externe LBS-Anlage*) vorbereitet werden. Das Ziel einer solchen Anlage ist, die Kosten für den elektrischen Energiebezug zu reduzieren. Durch das zeitlich gestaffelte Freischalten der Leistungsanschlüsse bei Apparaten mit hohen Anschlusswerten wird verhindert, dass in einer Messperiode (z.B. 15 Minuten) die mittlere maximal zulässige Anschlussleistung für ein Objekt (z.B. Küche) überschritten wird. Der Eingriff der LBS-Anlage*) erkennen Sie an der blinkenden Temperaturanzeige auf dem Display der Steuerung 90. Beachten Sie, dass mit LBS*) die Heizung kurzzeitig aus sein kann.
Um das Regelverhalten der Apparate nicht unnötig zu verschlechtern, halten Sie die Richtwerte der Allgemeinen Hinweise/Installationsplan für die minimale Einschaltzeit und die maximale Abschaltzeit der Heizungen ein.

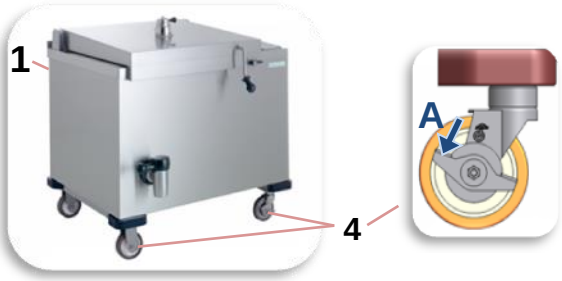
4.15 Spannungsunterbruch

Alle ELRO Apparate der Serie 2300 können Spannungsunterbrüche bis zu 30 Sekunden überbrücken. Das heisst, laufende Garprozesse und Funktionen werden davon nicht beeinflusst.

4.16 Spannungsausfall

Wenn Spannungsunterbrüche länger als 30 Sekunden dauern, schaltet der Apparat aus. Nach dem Einschalten (**A**) stehen die Einstellwerte des letzten aktiven Prozesses zur Verfügung. Starten Sie den Prozess mit (**D**).

4.17 Mobiler Apparat*)

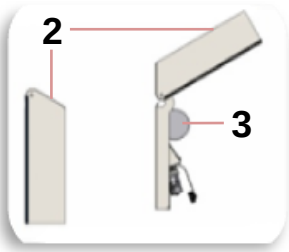


1 Apparaterückseite
2 Schutzhaube
3 Halterung für Apparatekabel
4 Lenk- und Bockrollen
5 Versorgungsnetz

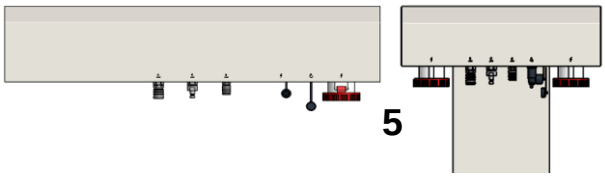
4.17.1 Aufstellen

Betreiben Sie den Apparat nur auf einem ebenen Küchenboden. Boden mit Gefälle sind durch Unterlagen auszugleichen. Positionieren Sie den Apparat.
Verhindern Sie ein unbeabsichtigtes Verschieben des Apparates. Blockieren Sie die Lenkrollen (4), indem Sie (**A**) feststellen.

4.17.2 Anschliessen



Klappen Sie die Schutzhaube (2) auf der Apparaterückseite (1) auf.
Schliessen Sie sämtliche Medienanschlüsse an den entsprechenden Versorgungsnetzen (5) an. Der Apparat ist betriebsbereit.



4.17.3 Abbau

(**A**) Schalten Sie den Apparat aus. Entleeren Sie den Tiegel.
Bewegen Sie den Apparat ***nie*** mit heissem Gargut!
Entfernen Sie alle Medienanschlüsse. Ziehen Sie den ***Apparatestecker nie am Kabel aus der Steckdose.*** Versorgen Sie das Anschlusskabel. Stecken Sie den Apparatestecker in die Halterung für Apparatestecker (3). Achten Sie darauf, dass Kabel und Schläuche beim Verschieben des Apparates nicht überrollt werden.
Lösen Sie die Arretierungen der Lenkrollen (4).

⚠ VORSICHT

Bewegen Sie den Apparat mit grosser Sorgfalt und Voraussicht! ***Ziehen Sie den Apparat nie am Kabel!*** Achten Sie bei Strecken mit Gefälle, dass keine Personen und Gegenstände im Weg stehen. Bewegen Sie den Apparat zusammen mit einer zweiten Person.

4.17.4 Reinigung

Beachten Sie das Kapitel Reinigung in dieser Bedienungsanleitung.

4.17.5 Wartung

⚠ VORSICHT

Achten Sie darauf, dass die Medienanschlusskabel (Strom, Wasser, Dampf) stets entlastet sind. Diese dürfen nie auf Zug beansprucht werden!
Wenn beim Apparat die Anschlusskabel/Schläuche Quetsch– oder Schnittverletzungen aufweisen, darf dieser nicht in Betrieb genommen werden. Die Anschlusskabel sind zu ersetzten! Achten Sie beim Ersatz, dass das Ersatzkabel dem Originalkabel entspricht und für den Einsatz in Grossküchen (Temperatur, Ölbeständigkeit) zugelassen ist.
Kontrollieren Sie gelegentlich die Lenk- und Bockrollen (4) auf deren Funktion.

4.18 Filter Filterüberwachung*)

Für die Deckelkühlung muss Weichwasser verwendet werden. Wenn kein Weichwasser zur Verfügung steht, kann der Apparat mit einem Wasserenthärter (Filter) betrieben werden. Es muss sichergestellt sein, dass nur das Wasser für die Deckelkühlung durch den Filter fliesst und pro Apparat EIN Filter installiert ist!
Die Wasserqualität liegt in der Verantwortung des Kunden.

4.18.1 Werkseinstellung Filter

Es ist ein Filter mit hoher **Wasserhärte 28dH** (Karbonathärte in°KH) und einer **Filterkapazität** bei Gesamthärte 28°KH (Teilentsalzung): 3750 Liter voreingestellt.
Falls ein anderer Filter eingesetzt wird, ist die Filterkapazität gemäss den Vorgaben des **Filterherstellers** (Tabelle / Diagramm) unter Berücksichtigung der **Wasserhärte** zu bestimmen. Generell wird zwischen Vollentsalzung (Gesamthärte in °GH) und Teilentsalzung (Karbonathärte in °KH) unterschieden.

5 Reinigung

Die Reinigungshinweise in den vorhergehenden Kapiteln sind zu beachten und einzuhalten. Nur so kann ein zuverlässiges Funktionieren des Apparates garantiert werden.
Der Apparat ist aus hochwertigem rostfreiem Stahl. Verwenden Sie zur Reinigung schonende, handelsübliche Reinigungsmittel, weiche Lappen oder weiche Bürsten. Setzen Sie die Reinigungsmittel gemäss deren Beipackzettel ein. Verwenden Sie keine Metallgegenstände und Behelfsmittel die eine kratzende, ätzende oder schneidende Wirkung haben.

⚠ VORSICHT

Deckeldichtung

Nehmen Sie die Reinigung am abgekühlten Apparat vor, entleeren Sie den Garraum. Reiben Sie den Apparat mit einem Lappen trocken.

Achten Sie darauf, dass diese durch die Reinigung nicht beschädigt wird. Benutzen Sie nur stumpfe Gegenstände und Lappen. Kontrollieren Sie die Dichtung auf Risse und Schnitte. Stellen Sie solche fest, ist diese durch den ELRO Kundendienst zu ersetzen.
Nach der Apparatereinigung reiben Sie die getrocknete, reinigungsmittelfreie Deckeldichtung leicht mit Glyzerin ein.

5.1 ELRO High Pressure Cleaning HPC

Sie können den Apparat unter den unten aufgeführten Bedingungen mit einem Hochdruckreiniger reinigen.

⚠ VORSICHT

Schalten Sie den Apparat aus, (**A**) 4 Sekunden, entleeren Sie den Garraum.
Bedenken Sie, dass benachbarte Apparate/Geräte durch die Reinigung mit Hochdruckreiniger Schaden nehmen können!

⚠ VORSICHT

Der mobile Apparat ist immer vom Versorgungsnetz (Strom, Wasser, Dampf) zu trennen! Achten Sie darauf, dass Sie den Hochdruckstrahl beim mobilen Apparat ***nie unter den Apparat*** und ***nie unter die Schutzhaube*** der Medienanschlüsse halten! Die Schutzhaube muss geschlossen sein!
Bei der Reinigung des Apparates darf der Stecker weder in Wasser getaucht noch abgespritzt werden. Nach der Reinigung ist der Stecker zu trocknen.

Sie können den Apparat von oben und den Seiten (nicht von unten!) mit einem Hochdruckreiniger reinigen.
Folgende Werte müssen eingehalten werden:

- Maximaler Druck 10’000kPa (100bar)
- Maximale Wassertemperatur 80°C
- Maximaler Wasserdurchfluss 15l/min
- Mindest Abstand 150mm zum Apparat
- Flachstrahldüse ≥ 35°

5.2 Längerer Nichtgebrauch

Lassen Sie den Apparatedeckel bei längerem Nichtgebrauch offen stehen.
Den Tiegel können Sie mit einem Lappen leicht einölen.

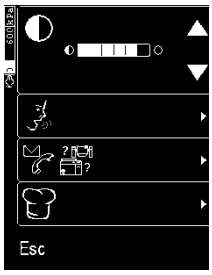
6 Wartung

Beim Betrieb mit Filter ist der Kunde dafür verantwortlich, dass die Herstellerangaben (Wasserhärte / Filterkapazität) im Apparat korrekt eingegeben sind.

Service und Wartung dürfen ausschliesslich durch den ELRO Kundendienst, oder von ELRO autorisierte Serviceunternehmen durchgeführt werden. Andernfalls erlöschen sämtliche Garantie- und Regressansprüche und die Reinigung mit Hochdruck- (HPC) oder Wasserstrahl ist verboten.
Dasselbe gilt für nicht von ELRO autorisierte An- und Umbauten.
Es wird empfohlen, den Apparat alle 4 Jahre auf dessen einwandfreie Funktion durch den ELRO Kundendienst prüfen zu lassen.

7 Information/Service

Drücken Sie im Hauptmenü (5) Nun können Sie folgende Einstellungen vornehmen:



Menüwahltasten/Funktionstasten

(1) Kontrast heller
(2) Kontrast dunkler
(3) Sprache
(4) Kundendienst/Apparateinformation
(5) Apparatekonfiguration

(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) –
(C) –
(D) –

7.1 Kontrast

Durch Betätigen (1)(2) verstellen Sie den Kontrast des Displays. Der weisse Balken zeigt die Intensität an.

7.2 Sprache

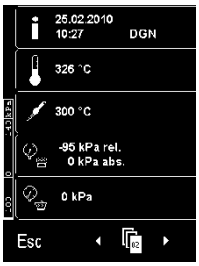
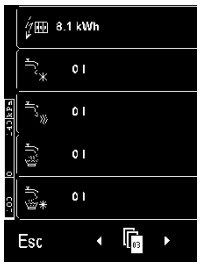
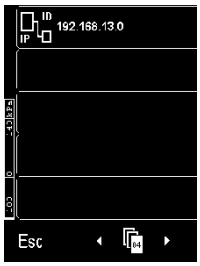
(3) gelangen Sie in das Sprachwahlmenü.
(1) bis (5) wird die Sprache umgestellt. Aktive Sprache ist weiss gekennzeichnet.
Durch Betätigen (A) oder (B) wird die Einstellung übernommen.

7.3 SW und HW, Softwareschlüssel

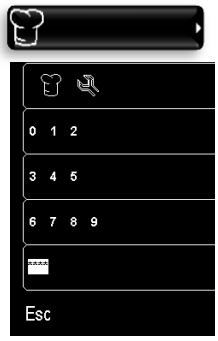
(3) gelangen Sie in das Menü Apparateinformation. Hier können Sie Apparateinformationen betrachten.
- SW-Version und HW-Serial-Number bei (4)
- Softwareschlüssel bei (5).

In den nachfolgenden Abbildungen sehen Sie die abrufbaren Apparateinformationen. (B)(C) blättern Sie vor- und rückwärts. (A) gelangen Sie ins Hauptmenü zurück.

7.4 Apparateinformationen

			
Kundendienst-adresse Software und Hardware Informationen Softwareschlüssel	Datum, Uhrzeit und Typ Apparate-temperatur Kerntemperatur Druck im Heizregister Druck im Tiegel	Druck High-speed Energieverbrauch Kaltwasserver-brauch Warmwasserver-brauch Verbrauch Deckelküh-lung	IP-Adresse Apparate

7.5 Benutzercode



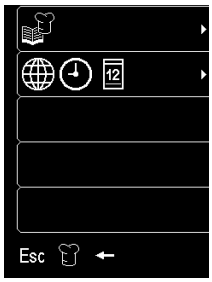
Die Display Steuerung 90 hat verschiedene Benutzercodes. Je nach Benutzercode stehen unterschiedliche Berechtigungen zur Verfügung:

- **2468** Kochprogramme
- **2345** Kochprogramme und Einstellungen

(2) bis (4) geben Sie den entsprechenden Benutzercode ein. (D) bestätigen Sie die Eingabe.
Nach der Bestätigung sind Sie im Konfigurationsmenü des entsprechenden Benutzercodes. Als Information erscheint das Symbol zwischen (A) und (B).

7.6 Kochprogramme

Hier können Sie im Kochbuch (1) Kochprogramme ändern, erstellen und speichern. Des Weiteren können Sie (2) Zeit, Uhr- und Datumseinstellung verändern.

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Kochbuch (2) Zeitzone, Uhr- und Datumseinstellung (3) – (4) – (5) –
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.6.1 Kochbuch

Seite 1

Seite 2

Seite 3

Seite 4

(A) verlassen Sie das Kochbuch. (B)(C) können Sie im Kochbuch blättern. Durch (1) bis (5) gelangen Sie in das entsprechende Kochprogramm.

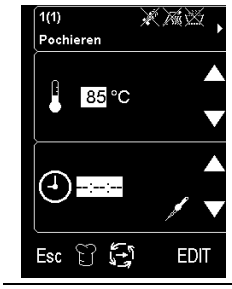
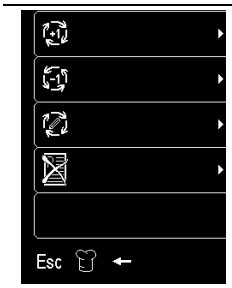
7.6.2 Erstellen von Kochprogrammen

Ausgehend vom Hauptmenü betätigen Sie folgende Tasten:

⇨ ⇨ Benutzercode ⇨

Wählen Sie ein bestehendes Kochprogramm aus. Nehmen Sie die gewünschten Änderungen vor. Wenn Sie (A) betätigen, werden Sie gefragt ob Sie die Änderungen speichern wollen.

7.6.3 Editieren von Kochprogrammen

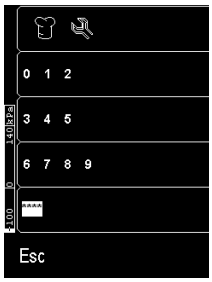
	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Optionen Ein- Ausschalten (2) Temperatur erhöhen (3) Temperatur verringern (4) Zeit erhöhen (5) Zeit verringern
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) nächste Kochphase (C) Editieren (D) –
	(1) Kochphase hinzufügen (2) Kochphase löschen (3) Kochphase editieren (4) Kochprogramm löschen (5) –
	(A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.6.4 Speichern von Kochprogrammen

Wenn Sie ein Fixkochprogramm abändern, haben Sie die Möglichkeit, dieses unter einem neuen Namen zu speichern, oder zu verwerfen.

(A) Kochprogramm verwerfen

(B) Kochprogramm speichern



(2) bis (4) geben Sie den entsprechenden Benutzercode ein. (D) bestätigen Sie die Eingabe.

(1) bis (4) geben Sie dem Kochprogramm einen neuen Namen.

(B) gelangen Sie in das vorangegangene Menü.

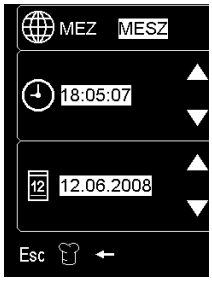
(C) können Sie den Vorschlagstext löschen, ebenso wenn sich ein Tippfehler eingeschlichen hat.

(D) bestätigen Sie die Eingabe.

Das Programm ist unter neuem Namen gespeichert. Es wird künftig nach den Fixkochprogrammen alphanumerisch gelistet.

7.6.5 Einstellen von Zeitzone, Uhr und Datum

Sie haben bei der Einstellung der Zeitzone folgende Möglichkeiten:
MEZ: ohne automatischer Sommer-Winterzeitumstellung
MESZ: mit automatischer Sommer-Winterzeitumstellung
Die ausgewählte Option ist hell hinterlegt.



Menüwahltasten/Funktionstasten

(1) Zeitzone auswählen MEZ oder MESZ
(2) Zeit früher
(3) Zeit später
(4) Datum früher
(5) Datum später

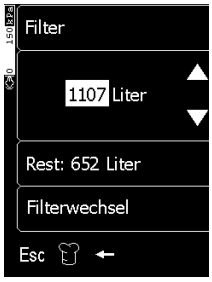
(A) Esc ⇨ Hauptmenü
(B) Zurück in vorangegangenes Menü
(C) –
(D) –

7.7 Kochprogramme und Einstellungen

	Menüwahltasten/Funktionstasten
 Seite 1	Mit diesem Benutzercode stehen folgende Funktionen zur Verfügung: (1) Kochbuch (2) Zeitzone, Uhr- und Datumseinstellung (3) WDS*) kalibrieren (4) Temperatureinheit einstellen (5) Volumeneinheit einstellen (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) Zur Seite 2 (D) –
 Seite 2	(1) Horn Signalton verändern (2) Timeout (3) Fehlermeldungen (4) – (5) – (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück zur Seite 1 (C) Zur Seite 3 (D) –

7.7.1 Filterkapazität

Die Filterkapazität wird über den **Benutzercode „Kochprogramme Einstellungen“** eingegeben. Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des Apparates, oder beim Filterwechsel müssen folgende Eingaben gemacht werden: **Filterkapazität**, **Filterwechsel** bestätigen!

	Menüwahltasten/Funktionstasten
	(1) Filter (2) Filterkapazität Volumen in Liter mehr (3) Filterkapazität Volumen in Liter weniger (4) Restmenge mit Filterrückstellung (5) Bestätigen Filterwechsel (A) Esc ⇨ Hauptmenü (B) Zurück in vorangegangenes Menü (C) – (D) –

7.7.1.1 Filterwechsel

	Vor dem Erreichen der Filterkapazität wird die Wartungsmeldung ausgegeben, dass der Filterwechsel vorbereitet werden muss. Wechseln Sie den Filter aus. Mit dem Benutzercode „Kochprogramme Einstellungen“ müssen Sie den Wechsel bestätigen. Drücken Sie (5) Filterwechsel – die Werte der Filterkapazität werden zurückgesetzt! Kontrollieren Sie beim Wechsel die Filterkapazität anhand der Angaben des Filterherstellers!
	Falls Sie den Filter nicht wechseln und die Filterkapazität erschöpft ist, können Sie **KEINEN** Druckgarprozess starten. Sie werden mit der nebenstehenden Fehlermeldung sofort darauf aufmerksam gemacht. Spätestens jetzt MÜSSEN Sie den Filterwechsel und dessen Bestätigung vornehmen.

7.7.2 Water Dosing System WDS*) kalibrieren

10 Liter mittels (2)(3) einstellen ➔

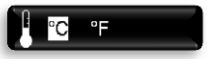
Kaltwasser (4) wählen (D) 10 Liter Wasser in Messbehälter einlaufen lassen. Wenn 10 Liter erreicht, dann (4) drücken ⇒ Kaltwasser ist kalibriert. Gegebenenfalls wiederholen.

(5) Warmwasser (5) wählen (D) 10 Liter Wasser in Messbehälter einlaufen lassen. Wenn 10 Liter erreicht sind (5) drücken ⇒ Warmwasser ist kalibriert. Gegebenenfalls wiederholen.

7.7.2.1 Funktionskontrolle

(A) ins Hauptmenü zurück, (C) WDS*) anwählen. 10 Liter (2)(3) einstellen. Mit Kalt- und Warmwasser prüfen! Starten Sie das WDS*) (D). Auslaufende Menge mit Messbehälter prüfen. Die Kalibrierung ist gut, wenn die Wassermenge 10 Liter +/- 0.2 Liter beträgt.

7.7.3 Temperatureinheit einstellen



Seite 1

(4) Wechsel von °C/°F

7.7.4 Volumeneinheit einstellen

Seite 1

(5) Wechsel von L/gal/UK/gal/US

7.7.5 Horn

Seite 2

(1) Wechsel vom Hornsignal. Es stehen sechs unterschiedliche Signale zur Verfügung.

7.7.6 Timeout

Seite 2

(2) Timeout

(1)(2) sind Werte zwischen 1-5 wählbar. Reaktionszeit Steuerungseingabe

7.7.7 Fehlermeldungen

Seite 2

(3) gibt eine Liste mit aufgetretenen Fehlermeldungen aus.

7.7.8 Fehlersuche, Fehlerzustandsdiagnose und Reparatur

Schreiben Sie die Fehlermeldung und deren Begleitumstände auf. Diese Informationen sind für den ELRO Kundendienst wichtig.

Ein permanentes Abblasen des Dampfablassventils während des Druckgarprozesses oder ein Nichterreichen der maximal möglichen Temperatur kann in der Einstellung des Siedepunktes am Aufstellungsort des Apparates liegen. Falls die Siedepunkteinstellung am Apparat (d.h. die maximal einstellbare Temperatur) nicht mit der am Aufstellungsort tatsächlich möglichen übereinstimmt, ist diese nach Anweisung in der Montageanleitung zu korrigieren (Kapitel "Einstellung des Apparates auf die Höhenlage über dem Meeresspiegel").